MULTIFRITAS®

Linha Industrial

Manual de Instruções

FRITADEIRA ELÉTRICA

Grupo nestIs

Todos os direitos reservados. Nenhuma parte desta publicação pode ser reproduzida, armazenada em sistemas de recuperação de dados, nem transmitida sob nenhuma forma ou meio, seja eletrônico, mecânico, por fotocópia, gravação ou de outro modo, sem a autorização prévia expressa da NESTIS INDUSTRIAL LTDA. . As informações contidas neste destinam-se somente para uso com o fritadeira elétrica industrial de alimentos, base óleo comestível.. A NESTIS INDUSTRIAL não assume nenhuma responsabilidade pelo uso destas informações se aplicadas a outros equipamentos.

A NESTIS INDUSTRIAL e suas coligadas não assumem responsabilidade perante o comprador deste produto nem perante terceiros, por danos, perdas, custos ou gastos incorridos pelo comprador ou por terceiros como consequência de acidentes, abuso ou uso indevido, modificações não autorizadas, reparos, alterações deste produto, ou falta de cumprimento estrito das instruções de funcionamento e manutenção da NESTIS INDUSTRIAL .

A NESTIS INDUSTRIAL e suas coligadas não assumem responsabilidade por nenhum dano ou problema que resulte do uso de qualquer acessório opcional ou de consumo que não seja um produto designado como Produto Original MULTIFRITAS ou Produto MULTIFRITAS aprovado pela NESTIS INDUSTRIAL LTDA. .

MULTIFRITAS é uma trademark registrada em nome da NESTIS ADMINISTRAÇÃO E PARTICIPAÇÕES S/C LTDA.

Copyright© 2002 pela Nestis Industrial Ltda.

Prezado Cliente,

A fritadeira da linha Elétrica Industrial MULTIFRITAS alia design, inovação e funcionabilidade ao mais avançado conceito em máquinas de fritura de alimentos, industrial ou comercial.

É o revolucionário sistema Água-Oleo, que permite um maior aproveitamento do óleo sem perda da qualidade de fritura. O resultado é uma maior durabilidade do óleo utilizado e, conseqüentemente, uma maior economia no preparo de alimentos fritos.

Este sistema, introduzido no Brasil pela MULTIFRITAS, aliado a um design diferenciado permitiram o desenvolvimento de produtos projetados e fabricados para atender plenamente as expectativas do mercado.

Parabéns pela escolha.

CONTEÚDO

SISTEMA ÁGUA-ÓLEO-SAL 5

LOCALIZAÇÃO 6

DIMENSIONAMENTO DE REDE 6

INSTALAÇÃO E LIGAÇÃO 7

Instalação Elétrica 7

DICAS ÚTEIS 8

OPERAÇÃO DA FRITADEIRA 10

LIMPEZA DO EQUIPAMENTO 11

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:

SI-1.5 / SI-1.5 R 13

I-1 / I-1 R 14

CERTIFICADO DE GARANTIA 15

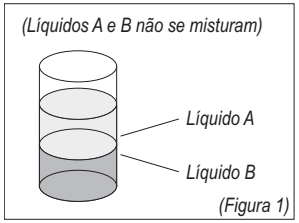
SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CLIENTE 16

IMPORTANTE

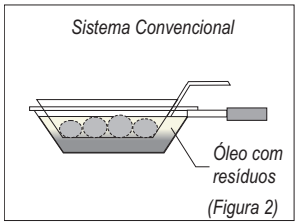
Para usufruir plenamente das vantagens e benefícios de sua MULTIFRITAS, é indispensável ler e seguir as instruções deste manual.

SISTEMA ÁGUA-ÓLEO-SAL

As fritadeiras elétricas Multifritas da linha industrial são construídas para o funcionamento no sistema Água-Óleo-Sal.

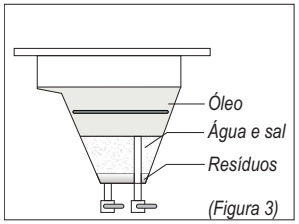


Este sistema, baseado na diferença de densidade de dois líquidos que não se misturam e na lei da gravidade, é fundamental para evitar a contaminação do óleo com sabores dos alimentos fritos no mesmo (fig. 1).

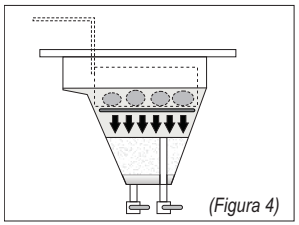


No sistema convencional, os detritos ficam no óleo quente (fig. 2), queimando e contaminando os alimentos durante a fritura, podendo inclusive, até prejudicar a saúde do consumidor.

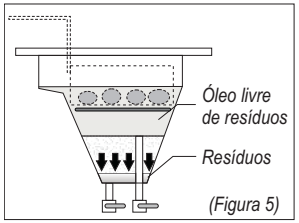
No sistema Água-Óleo-Sal, os detritos e líquidos expelidos pelo alimento durante a fritura, por serem mais pesados do que o óleo, decantam em direção a o fundo da cuba, onde se localiza a salmoura (fig. 4).



A função da salmoura é, por sua densidade, reter estes resíduos no fundo da cuba, evitando o contato com qualquer parte do óleo (fig. 5).



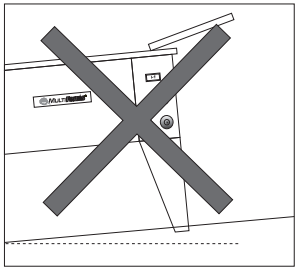
A principal vantagem deste sistema é evitar o contato permanente do óleo com restos de alimentos, não permitindo sua queima e, consequentemente, que o sabor de um alimento , frito anteriormente, afete o sabor de outro, diferente, frito logo em seguida.



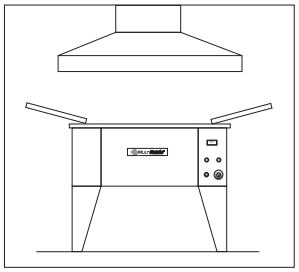
Também podemos considerar importantes a economia gerada com uma maior durabilidade do óleo, além da obtenção de uma maior qualidade no preparo de pratos fritos.

LOCALIZAÇÃO

Para a localização de sua fritadeira industrial elétrica, siga corretamente as instruções abaixo:



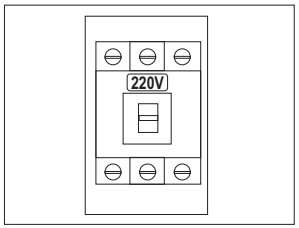
Escolha um local plano.



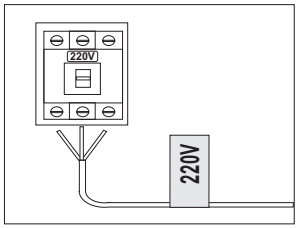
Dê preferência por instalar sua Multifritas sob uma coifa ou exaustor.

DIMENSIONAMENTO DA REDE

A fritadeira deve ser ligada em um circuito terminal exclusivo e o sistema elétrico deve ser dimensionado para a capacidade do equipamento, isto é, considerando sua potência e corrente.

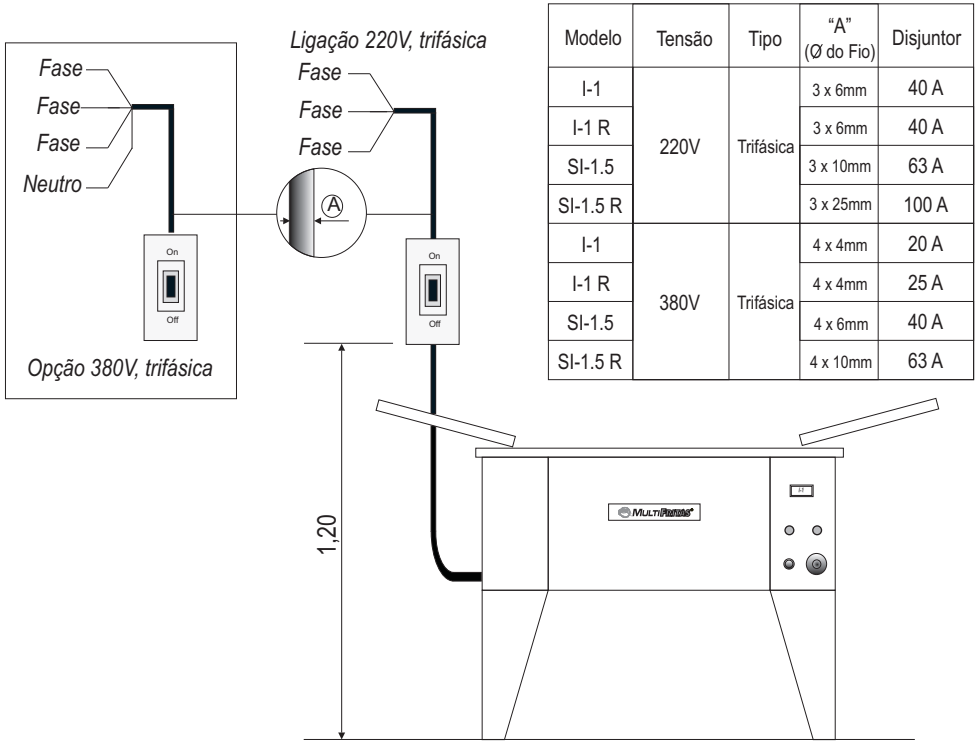


Certifique-se de que no circuito em que a máquina está ligada existe um disjuntor termoelétrico de proteção, dimensionado de acordo com a carga do mesmo e instalado próximo do equipamento.



Certifique-se de que a voltagem de sua rede elétrica é a mesma da apresentada por seu equipamento, para evitar danos.

INSTALAÇÃO E LIGAÇÃO



Modelo	Tensão	Tipo	"A" (Ø do Fio)	Disjuntor
I-1	220V	Trifásica	3 x 6mm	40 A
I-1 R			3 x 6mm	40 A
SI-1.5			3 x 10mm	63 A
SI-1.5 R			3 x 25mm	100 A
I-1	380V	Trifásica	4 x 4mm	20 A
I-1 R			4 x 4mm	25 A
SI-1.5			4 x 6mm	40 A
SI-1.5 R			4 x 10mm	63 A

INSTALAÇÃO ELÉTRICA

Para a instalação e ligação da sua fritadeira elétrica Multifritas, providenciar no local de instalação:

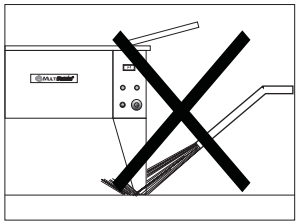
- Disjuntor exclusivo (ver especificação de amperagem);
- Cabo de energia elétrica.

OBSERVAÇÃO

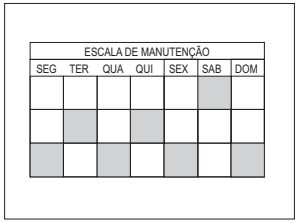
As despesas com peças e mão-de-obra necessárias para a instalação elétrica são de responsabilidade do cliente. Recomendamos que esta instalação seja realizada por um profissional de sua confiança. Em caso de dúvidas, consulte o Serviço de Atendimento ao Cliente Nestis.

DICAS ÚTEIS

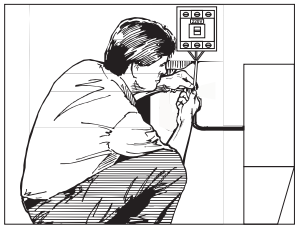
Fornecemos abaixo algumas dicas úteis para a obtenção de uma melhor *performance* de sua Fritadeira industrial Multifritas:



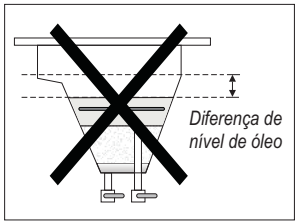
Ao limpar o local onde estiver instalado o equipamento, evite jatos d´água para não molhar as partes elétricas de seu interior, procurando protege-las da umidade.



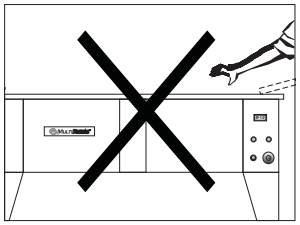
Faça uma escala de limpeza periódica do equipamento para a retirada de resíduos que se acumulam no fundo no interior do equipamento.



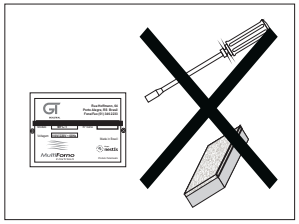
Verifique sempre as condições da instalação elétrica na qual o equipamento está conectado.



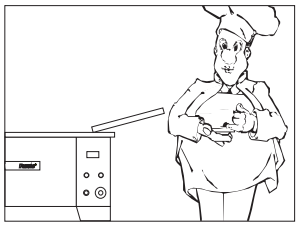
Nunca ligue o equipamento sem óleo ou com quantidades diferentes das especificadas neste manual.



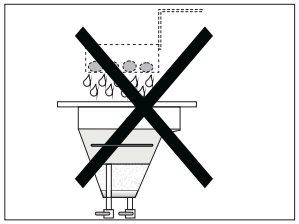
Nunca coloque os dedos no interior da cuba ou em contato com o óleo quando o equipamento estiver ligado.



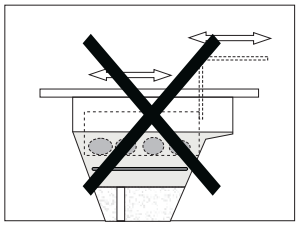
A placa de identificação do produto valida sua garantia. Portanto não a retire em hipótese alguma e nunca passe bombril ou qualquer outro material abrasivo sobre ela.



Nunca deixe este equipamento ligado sem sua supervisão ou de um responsável.



Para sua segurança, evite introduzir na cuba da fritadeira alimentos com excesso de água.



Para obter um melhor rendimento e eliminar a “fervura” do óleo, evite agitar os cestos dentro da cuba.

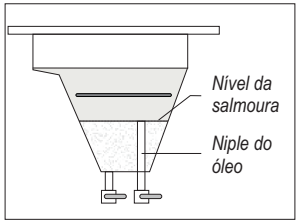
IMPORTANTE

Instrua sua equipe para nunca forçar o acionamento do termostato que, por motivos de segurança, tem sua temperatura máxima bloqueada em 200ºC na fábrica, isto porque óleos em geral são inflamáveis acima de 250ºC.

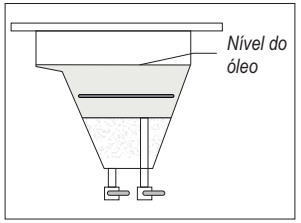
OPERAÇÃO DA FRITADEIRA

Em um recipiente dissolva o sal grosso na água, nas quantidades informadas na tabela abaixo:

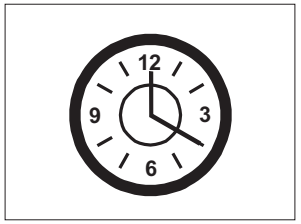
Equipamento	Água	Sal
SI-1.5	42 litros	8 kg
SI-1.5 R		
I-1	21 litros	4 kg
I-1 R		



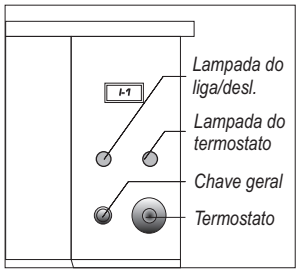
Coloque a salmoura preparada na cuba, até o seu nível atingir o niple do óleo (cano de saída do óleo - lado direito).



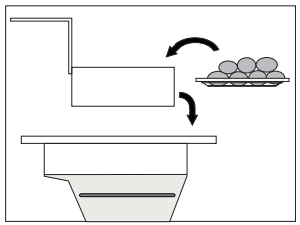
Complete com óleo ou gordura hidrogenada até atingir o nível internamente marcado na cuba.



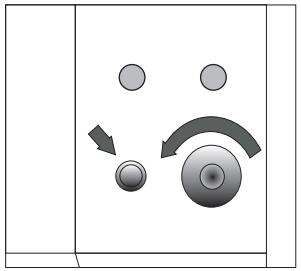
Aguarde alguns minutos para que o óleo e a salmoura se “acomodem” na cuba, antes da primeira utilização



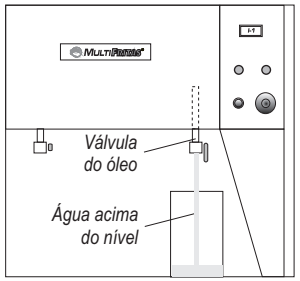
Acione a chave geral, gire o dial do termostato até a indicação da temperatura escolhida; quando a lâmpada apagar significa que o óleo atingiu a temperatura escolhida.



Coloque o alimento no cesto e introduza o mesmo dentro da cuba da fritadeira, verificando regularmente a fritura para que não passe do ponto desejado.

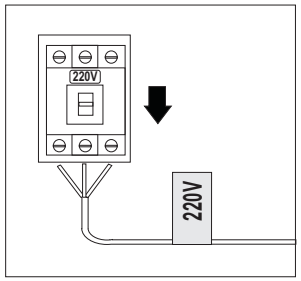


Quando desejar desligar o equipamento, gire o termostato no sentido anti-horário até a posição 0ºC e desligue a chave geral.



Quando fritar alimentos que produzam resíduos em excesso (farinha dos salgadinhos em geral), deve-se proceder com regularidade a sangria do óleo - retirada do excesso de água. Para este procedimento, abra um pouco a válvula do óleo e deixe escorrer o excesso de água da cuba. Quando o óleo começar a sair feche a válvula e volte a operar normalmente.

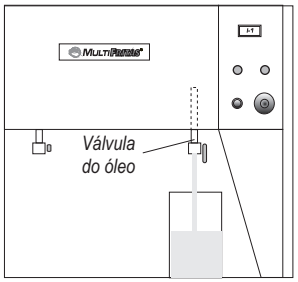
LIMPEZA DO EQUIPAMENTO



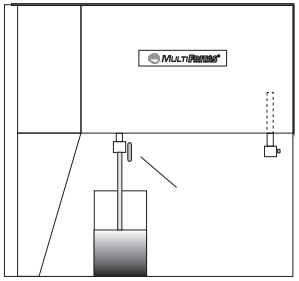
Antes de efetuar a limpeza de seu equipamento, desligue achave disjuntora, isolando-o completamente da rede elétrica.

IMPORTANTE

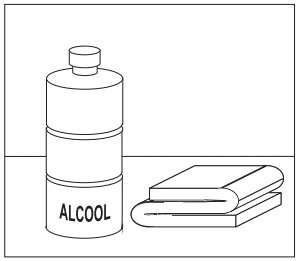
Alimentos com excesso de água (batata, congelados, frango, etc.), em contato com o óleo quente, tendem a liberar grande volume de vapor d'água, o que pode ocasionar alguns "estouros do óleo".



Coloque um recipiente limpo sob a saída da válvula do óleo e abra a mesma, esgotando todo o óleo da cuba, armazenando-o para reaproveitamento ou eliminação.



Coloque um recipiente sob a saída da válvula da água, abra a mesma e retire toda a água com os resíduos, efetuando posteriormente a limpeza da cuba com água quente e sabão ou detergente neutro.



Quanto à parte externa, utilize um pano macio embebecido em álcool. Evite a utilização de palha de aço ou scootch brite, que danificam o equipamento.

IMPORTANTE

Sempre após lavar a cuba, enxague bem para eliminar todo o excesso de sabão ou detergente, evitando assim a contaminação do óleo ou da gordura hidrogenada.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MODELOS SI-1.5 / SI-1.5 R

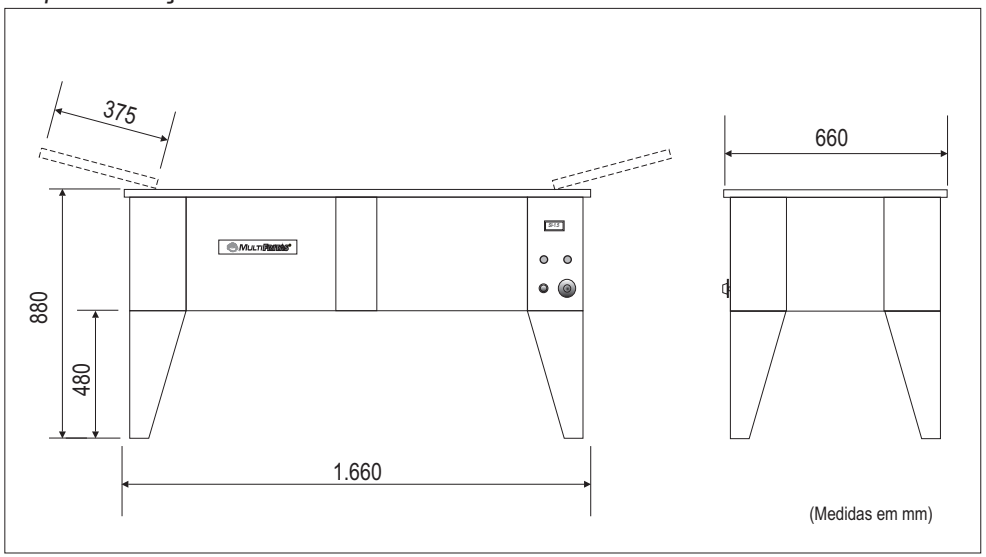
Especificações Gerais - Sem Embalagem:

- Largura 1.660mm
- Profundidade 660mm
- Altura 880mm
- Peso 82kg

Dados Técnicos:

- Tensão e frequência ..... 220V ou 380V ~ 60Hz
- Potência e corrente:
  - SI-1.5 (220V) ..... 24.000W / 63,0A
  - SI-1.5 (380V) ..... 24.000W / 36,5A
  - SI-1.5 R (220V) ..... 33.000W / 86,6A
  - SI-1.5 R (380V) ..... 33.000W / 50,1A
- Área de fritura ..... 1.500mm x 500mm
- Capacidade da cuba:
  - Óleo ou gordura hidrogenada ..... 180 litros
  - Salmoura (água e sal) ..... 42 litros
- Cestos:
  - Quantidade por máquina ..... 04 unidades
  - Dimensões (largura x profundidade x altura) ..... 450mm x 340mm x 110mm

Esquematização:



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MODELOS I-1 / I-1 R

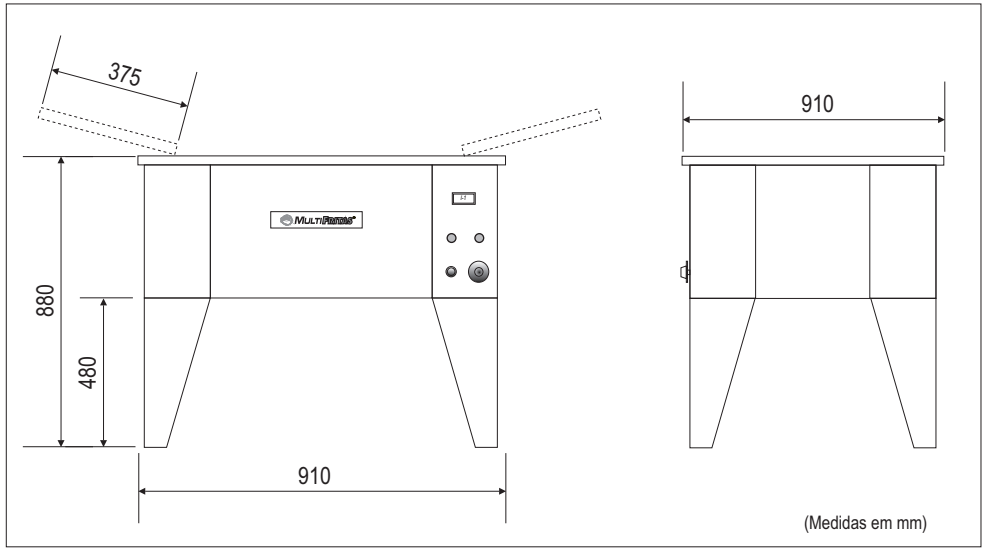
Dimensões Sem Embalagem:

- Largura 910mm
- Profundidade 660mm
- Altura 880mm
- Peso 72kg

Especificações:

- Tensão e frequência ..... 220V ou 380V ~ 60Hz
- Potência e corrente:
  - I-1 (220V) ..... 12.000W / 31,5A
  - I-1 (380V) ..... 12.000W / 18,2A
  - I-1 R (220V) ..... 15.000W / 39,4A
  - I-1R (380V) ..... 12.000W / 22,8A
- Área de fritura ..... 750mm x 500mm
- Capacidade da cuba:
  - Óleo ou gordura hidrogenada ..... 90 litros
  - Salmoura (água e sal) ..... 21 litros
- Cestos:
  - Quantidade por máquina ..... 02 unidades
  - Dimensões (largura x profundidade x altura) ..... 450mm x 340mm x 110mm

Esquematização:



CERTIFICADO DE GARANTIA

Ao solicitar atendimento em garantia tenha sempre em mãos a NOTA FISCAL de Compra, o modelo e o número de série do equipamento. Verifique o problema e explique-o detalhadamente ao nosso SAC Serviço de Atendimento ao Cliente.

Nos casos em que o problema do equipamento não for de responsabilidade da NESTIS INDUSTRIAL conforme consta no Certificado de Garantia, as despesas de Assistência Técnica correm por conta do cliente proprietário.

Ao solicitar atendimento EM GARANTIA, nas cidades onde houver Serviço Autorizado Nestis, o mesmo deverá executa-lo em até 72 horas, sem horário marcado, de segunda a sexta-feira, a contar da efetiva comunicação feita pelo cliente.

Nas localidades não servidas pelo Serviço Autorizado Nestis, o equipamento que necessitar reparos técnicos, durante e após a garantia, deverá ser entregue ao Serviço Autorizado Nestis mais próximo ou, na indisponibilidade deste, à fábrica, com despesas de frete e riscos de acidente por conta do cliente proprietário.

A garantia legal, estabelecida para estes equipamentos, estipula que todos as peças e elementos, mecânicos, elétricos ou hidráulicos, ficam garantidos integralmente contra eventuais defeitos de fabricação pelo prazo de 06 (seis) meses, e parte estrutural, pelo prazo de 12 (doze) meses, a partir da data expressa na nota fiscal de compra.

A garantia assegura, dentro de seu prazo de validade, a troca gratuita de componentes defeituosos, incluindo-se a mão-de-obra aplicada.

Se o consumidor vier a transferir a propriedade deste produto, a garantia ficará automaticamente transferida, respeitando o prazo de validade registrado na nota fiscal da 1ª aquisição.

Esta garantia ficará extinta se:

I) O defeito for ocasionado pelo uso diferente do indicado, mau uso e/ou em desacordo com as recomendações deste Manual de Instruções.

II) O produto foi examinado, alterado, adulterado, fraudado, ajustado ou consertado por pessoa não autorizada pelo fabricante.

III) Qualquer peça ou componente agregado ao produto for caracterizado como não original.

IV) Se ocorrer a ligação deste produto em voltagem diversa da especificada.

V) Se o número de série do produto estiver adulterado ou rasurado.

IV) Por casos fortuitos ou de força maior, inclusive os causados pela natureza.

Não está coberta por esta garantia a mudança ou alteração de voltagem do produto.

SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CLIENTE

SAC Nestis, um espaço criado exclusivamente para o atendimento ao cliente. De onde estiver, você poderá esclarecer suas dúvidas e transmitir suas opiniões. Profissionais qualificados estarão sempre prontos para lhe atender.

SAC nestis

Serviço de Atendimento ao Cliente

(11) 4246 1200

Horário:

Segunda a Sexta,
das 8:00h as 12:00h e
das 13:00h as 17:20h